

El Guía

HOTEL | RESTAURANT

CAS PENTINADOR

El Guía

Découvrez la véritable essence de Sóller.

Un petit hôtel,
Un restaurant et beaucoup
d'histoire à raconter.

L'hôtel El Guía, à Sóller, est l'un des plus
anciens établissements hôteliers et de
restauration de Majorque, ouvert depuis 1863.

INDEX

Préambule	03
1. Contexte et début: Auberges et auberges à la fin du XIXe siècle à Sóller	04
2. <i>Cas Pentinador</i> et El Guía: entre métiers à tisser et chemins	07
3. L'évolution de l'entreprise et de la propriété	09
4. Autres curiosités de <i>Cas Pentinador</i> – El Guía	
Détails des agrandissements et rénovations	15
Tissus majorquins	16
Stores majorquins	17
Carrelage dans habitations	18
Nuits del Patio	19
Fougères (<i>sa falguera</i>)	20
Lampes en verre soufflé (<i>bufat</i>)	21
Les <i>siurells</i>	22
Tableaux	22
Oranges	24
Olives – huile	25
ISources documentaires et graphiques	28

CAS PENTINADOR - *El Guía*

Carrer de Castanyer, 2
07100 Sóller, Illes Balears
www.hotelesguia.com
info@hotelesguia.com



Coin de rue Castanyer

Antoni
Quetglas

Jaime
de Garnica

Bref INTRODUCTION

Découvrir l'essence d'un lieu, c'est le vivre de manière authentique. Connaître son origine, son histoire.

Chez *El Guía*, nous savons que nous sommes authentiques en raison de notre respect et de notre engagement envers notre patrimoine, envers notre origine. Après plus de cent cinquante ans, nous sommes fiers de poursuivre la tradition d'accueillir les visiteurs sur notre terre, de travailler pour le bien-être et le plaisir de nos hôtes.



Arch and entrance door *El Guía*

Découvrez l'essence de Sóller avec nous; faites partie de notre histoire avec une équipe professionnelle qui vous invite à vivre une expérience mémorable dans notre ville, et notre hôtel, l'endroit idéal pour un séjour dans le véritable cœur de l'hospitalité, qui pour un *solleric* est d'ouvrir les portes de la maison au visiteur.

Vous êtes à l'Hôtel *El Guía – Cas Pentinador*,¹ un bâtiment chargé d'histoire qui a grandi et évolué avec la ville de Sóller.

Dans ce document, vous trouverez une liste de faits et de curiosités qui font revivre le patrimoine.

Chaque section envisage un aspect spécifique, de sorte qu'elle peut être lue en petites pilules en fonction de votre intérêt pour le sujet ou comme s'il s'agissait d'un roman.

Bonne lecture et n'hésitez pas à nous solliciter. Nous n'avons pas enregistré tout ce que nous savons !

¹ *Cas Pentinador* ou *Ca's Pentinadó*, les deux formes sont correctes. *Ca's Pentinadó* est comme une figure dans l'arche qui donne accès à la cour. *Cas* ou *Ca's* est une contraction majorquine pour «la maison de». Dans ce cas, à «la maison du coiffeur», comme nous l'expliquerons plus loin.

1. CONTEXTE ET DÉBUT : AUBERGES À LA FIN DU XIX^E SIÈCLE À SÓLLER

À partir de la fin du XVIII^e siècle et tout au long du XIX^e siècle, Sóller a subi une importante transformation sociale, économique et culturelle. La culture et l'exportation d'oranges et, dans une moindre mesure, d'huile et le développement de l'industrie du tissage du coton, ont fait grandir la ville et sont devenus l'un des pôles d'attraction de Majorque. L'accès était le principal problème du village. Par voie de terre, il y avait quatre routes vers la vallée: celle qui reliait le port; celui qui allait à Palma par le sud; un autre vers les villes de Deià et Valldemossa à l'ouest; et un quart à Inca, en passant par Lluc et Selva au nord-est. C'étaient tous des chemins étroits, pavés, sinueux, escarpés et décalés, praticables uniquement à pied ou sur le dos d'un animal. Le transport des marchandises et des personnes se faisait avec des bêtes de somme qui voyageaient souvent en groupe.

Cette situation changea avec la route de Palma à Sóller par le Coll en 1847.²

La principale conséquence de cette nouvelle voie de communication a été l'introduction de le chariot à Sóller, un moyen de locomotion qui a facilité le transport des personnes et des marchandises. En effet, grâce à la route moderne d'El Coll, en 1856 a été établi le premier service de transport de diligence vers Palma.

À ces dates, des travaux ont également été réalisés sur les infrastructures, notamment dans le Port, visant à dynamiser le trafic commercial et le transfert des passagers. D'autres avancées ont été l'éclairage public avec des lampes à huile (1853), la surveillance nocturne des voies publiques au moyen de gardiens (1855), le premier bureau de poste (1858) et la ligne télégraphique (1865).



Route du Coll (construit en 1847)

² L'ouverture de la route du Coll de Sóller signifiait rompre l'isolement que Sóller entretenait avec le reste de l'île. Rappelons-nous qu'à cette époque, le voyage de Palma à Sóller nécessitait deux jours, en passant la nuit ; en calèche jusqu'à Can Penasso ou, dans le meilleur des cas, jusqu'à Alfàbia et le reste du trajet à dos d'âne ou à pied.

Toutes ces améliorations se sont accompagnées de l'arrivée de voyageurs dans la ville qui ont contribué, avec leurs visions de Majorque et de Sóller en particulier, à favoriser une image idyllique de la ville, qui a ensuite attiré de nombreux visiteurs. Ces voyageurs venaient de divers pays d'Europe, ainsi que de la péninsule ibérique et avaient tendance à appartenir aux classes sociales les plus privilégiées, car ils pouvaient se permettre de voyager et de passer de longues périodes dans différents endroits; Nous ne pouvons pas non plus ignorer le fait que certains d'entre eux avaient des préoccupations politiques et économiques. Un certain nombre d'entre eux ont décrit Sóller dans des histoires, chacun suivant ses propres expériences et critères.

Cependant, ils avaient en commun le traitement des thèmes du paysage, de la richesse économique et agricole, des descriptions urbaines, en particulier celles des bâtiments qu'ils considéraient comme les plus importants, du port ou du caractère des *solleriques*. Ces premiers visiteurs ont été attirés par le paysage de notre vallée et, aussi, par un intérêt scientifique.

En fait, ils avaient souvent l'habitude de faire des excursions dans les montagnes, en engageant des gens locaux pour les guider le long des sentiers. Ces guides étaient autrefois les propriétaires des auberges ou leurs proches, qui gagnaient de l'argent supplémentaire grâce à ce travail. De tous les voyageurs qui sont venus, le plus remarquable est certainement l'archiduc Louis Salvator de Habsbourg-Lorraine (1847-1915) qui, à partir de 1867, visitera notre île à plusieurs reprises, jusqu'à ce qu'il s'installe. Dans son magnum opus *Die Balearen*, il fait de nombreuses références à Sóller.

L'arrivée des visiteurs dans la ville a généré une petite infrastructure de services très basique pour les servir. Il existe des preuves que, tout au long de la première moitié du XIXe siècle, il y avait deux auberges dans la ville. De plus, sur l'ancienne route de Palma, il y avait une maison qui, depuis la fin du XVIIIe siècle, servait d'auberge, fournissant la nourriture et l'hébergement aux voyageurs, connue sous le nom de *Ca la Senyora Maiola de s'Hostalet*.



Portrait de l'Archiduc Louis Salvator, par José María Fayos

En 1863, il y avait deux maisons d'hôtes : l'une était située à Sa Mar, 6 et l'autre à Castanyer, 3.³ Vers le milieu des années 1880, il n'y avait que trois auberges: *La Paz*, *La Balear* et *Cas Pentinador*, *Marina* a rejoint en 1898.

Un facteur à prendre en compte au cours de cette décennie a été l'établissement de lignes maritimes régulières avec des bateaux à vapeur, entre Sóller et différents endroits du continent (Barcelone, Marseille, Sète) qui ont favorisé l'arrivée de visiteurs de la péninsule.

Dans la dernière décennie du XIXe siècle, la société majorquine était déjà bien consciente de ce qu'impliquait l'industrie touristique naissante et la vallée de Sóller devenait l'un des principaux centres d'accueil pour les voyageurs qui voulaient combiner le paysage naturel et préservé avec un certain cosmopolitisme et confort.⁴

Il faut dire que les auberges fonctionnaient comme des «bureaux» pour les personnes qui restaient afin d'offrir divers services que les villages n'avaient pas habituellement de manière fixe. Normalement, une fois arrivés dans la ville, ils annonçaient le service qu'ils offraient par le biais de brochures ou d'annonces insérées dans la presse locale. De cette façon, les auberges étaient aussi des centres de rencontre et d'échange économique, même pour la collecte des impôts.⁵



Publicité pour corset 1 avril 1911 Setmanari Sóller



Navire à vapeur pour marchandises et passagers Villa de Sóller

³ La numérotation de cette rue a subi plusieurs modifications au fil des ans ; Aujourd'hui, l'hôtel est le numéro 2, après avoir été répertorié comme 1, 3 et 7.

⁴ À cette fin, l'inauguration du train Sóller (16 avril 1912, le jour même du naufrage du Titanic) a beaucoup aidé. Au départ, avec des locomotives à vapeur qui remplissaient les wagons de fumée lorsque les sections raides et les tunnels coïncidaient.

L'électrification de la ville (1929), la troisième de Majorque, à la suite de la construction d'une ligne électrique par le chemin de fer, a permis de remplacer les locomotives à charbon par des locomotives électriques.

Les prix en 1929 étaient les suivants : *Cas Pentinador* 10 pesetas (0,06 €), *Hotel Ferrocarril* 12 à 15 pesetas (0,07 € à 0,09 €), *Mar i Sol* (Port) 12 pesetas (0,07 €), *Marina* de 14 à 16 pesetas (0,08 € à 0,1 €).

⁵ Compte-rendu dans le Sóller du 6 mai 1919 (également dans les années précédentes et suivantes) : « Le percepteur de l'impôt sur les cartes d'identité personnelles sera de nouveau dans cette ville, les jours entre demain et vendredi prochain, tous deux inclus. Son bureau sera ouvert pour ceux qui souhaitent volontairement fournir leur carte d'identité personnelle pour l'année en cours à l'auberge *Ca's Pentinadó*, rue Castañer. »

2. CAS PENTINADOR ET EL GUÍA : ENTRE MÉTIERS À TISSER ET CHEMINS

Cet hôtel est connu à Sóller sous deux noms, le populaire et l'officiel. Son origine est due aux métiers pratiqués par ses propriétaires à certaines époques.

"*Pentineur*". Selon F. B. Moll dans son dictionnaire catalan-valencien-baléares :

«*PENTINADOR*, -ORA m. et f. et adj.

1. *Qui peigne ; qui a la profession de peigner (cheveux, chanvre, etc.)*
2. *Une brosse grossière, d'à peine 80 cm de long sur 25 ou 30 cm de large, avec des pointes de fer placées verticalement, et utilisée pour peigner le chanvre ou le lin*
3. *Un grand mouchoir qui couvre la personne qui se peigne les cheveux du cou à la taille, de sorte qu'aucun cheveu ne tombe de sa robe.*

De cette façon, on peut voir que son origine se trouve dans le travail du pentineur, qui était chargé de peigner la laine.

Ce commerce était lié au monde de la production de tissus de laine, secteur important dans l'économie locale jusqu'au début du XIXe siècle. Le peignage de la laine a eu lieu après le nettoyage et le séchage du tissu et son but était de rincer, démêler, homogénéiser, aligner et assouplir la fibre pour donner de l'ordre et de la direction, obtenant finalement un ruban qui finira en fil. Pour ce faire, on a utilisé le pentineur, un bois rectangulaire avec un manche, qui a une série de longues dents collées sur sa surface en alternance en rangées. Il convient de noter que ces travaux étaient compatibles avec d'autres activités car ils étaient réalisés à certaines périodes de l'année ou à des phases très spécifiques du processus de production.

En ce qui concerne *Cas Pentinador*, le *malnom* (surnom) vient de Cayetano Rosselló, qui en 1835 résidait dans ce bâtiment et exerçait ce métier.⁶



Pentinador mouton avers



Pentinador mouton inversé

⁶ En 1861, le conseil municipal a promu une commission pour étudier la ville de Sóller. Parmi ses conclusions, un document daté du 7 juin 1864 énumère les rues, les bâtiments et les habitants, fournissant des données sur l'origine de leurs noms. Ce document indiquait que le nom de la rue Castanyer faisait référence à une famille portant ce nom de famille qui y vivait; et qu'il était également connu sous le nom de *Cas Pentinador* parce qu'il y avait une famille qui «s'occupait de *pentinar* chanvre et lin» Dans d'autres documents, il était fait allusion à ce «*pentinaban oveilles*»

Origines "EL GUÍA"



Léon Louis Rolland

L'autre nom de l'entreprise, celui qui est resté, était «El Guía» et tire également son origine de l'un des travaux effectués par le propriétaire de l'établissement. Depuis l'arrivée des premiers voyageurs au XIXe siècle, les propriétaires d'auberges gagnaient une prime en tant que guides, transporteurs ou compagnons de ces visiteurs le long des sentiers et des coins et recoins de la vallée de Sóller, généralement avec un âne qui pouvait également être utilisé pour transporter du matériel ou de la nourriture pour l'excursion.⁷

Parmi les nombreux exemples de *Cas Pentinador* liés au travail de guide, nous pouvons mentionner celui du naturaliste français Léon Louis Rolland, qui en 1903 s'est installé à Sóller avec l'intention d'étudier en profondeur la flore mycologique de la région.⁸

D'autres visiteurs illustres et réguliers étaient les politiciens Antoni Maura et José Sánchez Guerra⁹ qui, lors de leurs visites à Sóller, ont engagé Bernardí Celià pour leurs excursions.

⁷ Les légendes racontent que les montagnes de la vallée de Sóller étaient habitées par des bandits (bandejats) qui attaquaient les marcheurs, ce qui rappelle probablement la révolte des Germanías.

⁸ De ces recherches, centrées sur les champignons dans les environnements chauds et humides, deux études ont été publiées (26 nouveaux champignons entre espèces et sous-espèces et après avoir catalogué 310 espèces). Il a également analysé un champignon (*Armillarea mellea*) qui était considéré comme inoffensif, mais qui nuisait aux orangers.

Le scientifique entretenait des relations étroites avec Antoni Magraner (propriétaire de l'auberge où il séjournait) et avec Bernardí Celià «El Guía», ce dernier en raison de sa grande connaissance de la région. Très souvent, ils faisaient des excursions ensemble.

En guise de remerciement pour l'hospitalité du propriétaire de l'aubergiste, Rolland s'est souvenu de Magraner dans l'un des champignons découverts, l'appelant *Dendrophoma magraneri*.

En l'honneur de Rolland et Magraner, nous organisons chaque année des journées mycologiques, avec un menu spécial à base de champignons et des activités qui nous permettent d'approfondir nos connaissances sur les champignons !

⁹ Antonio Maura (1853-1925), président du Conseil des ministres d'Espagne à cinq reprises entre 1903 et 1922, et José Sánchez Guerra (1859-1935), président du Conseil des ministres d'Espagne et ministre de divers portefeuilles entre 1903 et 1923.

3. L'ÉVOLUTION DE L'ENTREPRISE ET DE LA PROPRIÉTÉ

La plus ancienne référence que l'on trouve de cet établissement, situé à l'origine au 3 rue de Castanyer, remonte à 1863, date à laquelle est documentée l'auberge de Sebastià Serra, qui avait été le dernier aubergiste du domaine de Can Mayol¹⁰ et avait probablement loué une partie du bâtiment pour diversifier son travail. Au moins jusqu'au début des années 1870, il dirigea cette entreprise.

Par la suite, à partir des années 1880, il a été géré par Antoni Rosselló et Catalina Castanyer, un couple marié avec trois filles, puisque leur famille possédait la propriété. Son père, Cayetano Rosselló, était originaire de Palma et exerçait le métier de «râteau» (traduction de «*pentinador*» adaptée en espagnol par le scribe). Son fils Antonio a également été répertorié avec cette profession et celle de tisserand.

Cette auberge s'appelait *Cas Pentinador* et disposait de 3 chambres. À la mort de Rosselló et après avoir été dirigée par sa veuve (populairement connue sous le nom de «Auberge du veuve de Rosselló»), elle passa en 1902 à sa fille Paula Rosselló et à son mari Antoni Magraner.¹¹

Nous savons que ces propriétaires ont fait le travail de guider certains de leurs invités, mais c'était probablement un travail que leurs prédécesseurs faisaient déjà.



Can Maiol (gare) et Gran Hotel Ferrocarril (1912)

L'auberge était une maison de famille typique et assez austère¹² ; les clients de l'hôtel Ferrocarril en profitaient pour venir à manger.¹³ Comme c'était l'une des rares auberges de la ville, il n'était pas rare que toutes sortes de clients y séjournent (artistes, politiciens, écrivains...) et qu'elle serve de bureau pour les affaires.

¹⁰ La maison de 1606 avec une structure défensive qui deviendra plus tard la gare ferroviaire..

¹¹ De cette époque date l'arche de l'entrée. Tout le fer de la cour est travaillé, une technique artisanale pour travailler et façonner le fer. Le résultat est un métal plus solide, avec une plus grande résistance à la fatigue et aux chocs. Dans le forgeage, le fer est façonné, le frappant, une fois qu'il est ductile sous l'effet de la chaleur. L'utilisation de la forge, présente dans toute Majorque, est caractéristique de Sóller car entre la fin du XIXe siècle et le début du XXe siècle, la population s'est soumise au modernisme. Ce mouvement artistique a marqué Sóller et aujourd'hui, il existe encore de nombreux exemples de fer forgé sur les balcons, les fenêtres, les balustrades et les barrières.

Le grand maître des dalles modernistes à Sóller était Manuel Carrascosa (1874-1946). Les continuateurs et les disciples étaient les sollériques Bernat et Navarro. Les forgerons Navarro, qui en sont maintenant à leur 3ème génération, sont les auteurs de nos fers.

Beaucoup d'entre eux ont fait l'objet d'une annonce dans la presse locale. Voici quelques exemples de cette activité :

- «C. Pérez, photographe. Il fait savoir à tous ses paroissiens que les mardis et mercredis de chaque semaine, il sera à Sóller et travaillera à l'auberge Cas Pentinador. Rue Castanyer». (1899)
- «Aux dames: Aujourd'hui, la couturière corsetière accréditée et directrice¹² de la «Corseterie Catalane» de Costa de Brossa à Palma est arrivée dans cette ville, avec un bel assortiment de corsets Tailored Cut, Empire, etc.; la dernière nouveauté à Paris. Il séjourne à l'auberge de Cas Pentinador, où il a installé sa riche collection de corsets. Il restera ici toute la journée de demain, dimanche, et avec préavis il ira chez lui prendre des mesures et essayer des corsets, emportant avec lui une très grande collection d'étoffes et de figurines étrangères de Paris». (1910)
- «AVIS: M. Manuel Badía, médecin-chirurgien, offre ses services au public de cette ville, et avertit qu'en attendant il espère trouver une adresse appropriée, les patients peuvent être visités à Cas Pentinador pendant les heures de consultation ou demander leur visite à domicile dans ce même lieu. Heures de consultation: 10 h à 12 h et 14 h à 16 h» (1914)
- «Catalina Gilet de Puigcercós. Chirurgienne, calliste et manucure. Ce sera à Sóller, à l'auberge Cas Pentinador tous les mardis de 9 h à 17 h. Adresse à Palma: Calle de Pelaires, 11». (1918)



Publicité Ca's Pentinadó (1918)

¹² La maison, représentative de l'architecture rurale majorquine, est le protagoniste et le témoin du développement de Sóller, accompagnant et participant à sa splendeur. Son emplacement, à côté du bâtiment de défense de Can Mayol et derrière l'enceinte fortifiée qui compose l'église, marquera son avenir. L'emplacement est vital: sa proximité avec la place principale animée –sans souffrir du bruit qui lui est inhérent– le centre médiéval et l'hôtel de ville, protégé par les bâtiments susmentionnés et tout cela sans perdre la face devant les impressionnantes montagnes de la vallée de Sóller, en particulier le Coll de l'Ofre.

¹³ Bien qu'ils aient été parmi les premiers à offrir un hébergement dans la vallée, ils ont dû faire face à une concurrence très rude lorsque, en 1912, après l'inauguration du chemin de fer, la gare a été transformée en maison du chef de gare et le deuxième étage en hôtel (Gran Hotel Ferrocarril), avec 24 lits.

Bernardí Celià



Bernardí Celià 'El Guía'

Antoni Magraner meurt en 1909 et l'entreprise est reprise par sa veuve, Paula Rosselló.

En février 1925, Bernardí Celià (1871-1943) et son épouse Jerònima Timoner louèrent l'auberge de *Cas Pentinador*. Celià, originaire de Campanet,¹⁴ s'était installé à Sóller vers 1898. Passionné de combats de chiens, il possédait plusieurs animaux sur lesquels parier. Ces combats étaient très populaires à Sóller et se déroulaient dans une cour circulaire de la rue Pau Noguera,¹⁵ en pariant de l'argent. Bernardí est venu à Sóller avec ses chiens et ils ont participé à ce spectacle. Au début du XXe siècle, la famille vivait au 1 de la rue Real (aujourd'hui *Casa Margarita Trías*) et Bernardí travaillait comme muletier, transportant des marchandises et des personnes sur place. Il gardait les ânes et les charrettes dans une cour de la rue de la Unió. Pour gagner un bonus, et comme il connaissait les sentiers de la vallée, il guidait également les routes de la région aux touristes qui visitaient la ville.¹⁶ Et des peintres tels que Anglada Camarassa, Joaquín Mir, Rossinyol, Cittadini, Bernareggi et Cardona.

Les nouveaux gérants rouvrent officiellement l'établissement en avril 1925 après avoir subi d'importantes rénovations intérieures. Ils ont également changé le nom officiel de l'établissement en *El Guía*. Comme nouveauté, ils ont mis en place un petit panneau avec un âne peint pour rappeler aux clients potentiels les services complémentaires offerts par l'entreprise. Ainsi, l'offre était plus complète: ils offraient la nourriture, le logement, les conseils et, en même temps, ils avaient de bonnes écuries pour les animaux.

¹⁴ Campanet, une ville à environ 50 km de Sóller par les chemins et les routes, mais à seulement 22 km à vol d'oiseau.

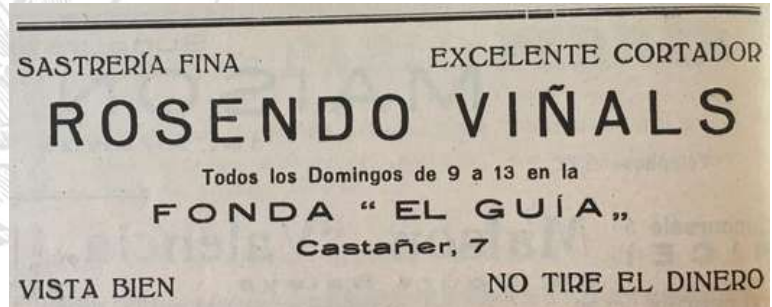
¹⁵ Pau Noguera 24. Par la suite, l'usine textile de Can Fiolet s'y installera.

¹⁶ Les voyages se faisaient à dos d'âne ou en calèche. «Le Guide» avait deux chariots à quatre roues et au moins trois bistias. Et en 1920, il facturait 30 pesetas (0,18 euro) pour l'aller en calèche et le double s'il incluait le retour. Le trajet jusqu'à Lluc, par exemple, 36 km, a duré un jour et demi. Selon la destination, ils allaient à dos d'âne le plus loin possible, en continuant à pied. Cette activité et la satisfaction de ses utilisateurs ont généré une grande réputation, si bien que ses voisins s'adressaient à Bernardí avec le surnom qu'il avait gagné: «Le Guide».

En 1943, Bernardí Celià meurt et est remplacé à la tête de l'entreprise par son fils Joan Celià, marié à Catalina Ensenyat. Il a consacré toute sa vie à donner du prestige à son entreprise. Comme l'a écrit J. Morell: «Joan Celià avait l'habitude d'aller au marché tous les jours à 6h30 du matin, où il achetait le meilleur poisson, la meilleure viande et les autres aliments qu'il pouvait trouver. Il a également pris la charcuterie et les *sollerics* appelés « primeurs » –les premiers produits de la saison– haricots, asperges, etc., arrivés à El Guía avant tout autre établissement»



Annonce de réouverture par Bernardí Celià (7-02-1929)



Publicité pour un tailleur hébergé en El Guía (4-05-1935)

Joan et Catalina avaient toutes deux des compétences linguistiques, car il avait émigré en Allemagne dans sa jeunesse¹⁷ et elle en France, où ses parents avaient une entreprise. Cela favorisait l'hébergement des étrangers dans son établissement.

Bien qu'il s'agisse d'un établissement qui jouissait déjà d'une certaine renommée, les années quarante (après la guerre civile espagnole et avec l'Europe en guerre) ont été difficiles pour toutes les entreprises et *El Guía* n'a pas fait exception. Les achats du magasin devaient être effectués quotidiennement et bien souvent, les produits étaient également achetés au détail en petites quantités. Il y avait des artistes qui voulaient payer leur séjour ou leur nourriture avec leurs œuvres, mais les propriétaires ne pouvaient pas l'accepter en raison de la nécessité d'avoir des liquidités pour faire face aux dépenses quotidiennes.

En 1944, d'importantes rénovations ont été effectuées¹⁸ pour augmenter le nombre de chambres et doter tous les étages de salles de bains et d'eau chaude.

Ils achèteront plus tard les bâtiments adjacents (*Can Sisú*) pour gagner de l'espace pour le jardin et finiront par posséder l'ensemble du bâtiment en 1957.

¹⁷ 1932 à 1935.

¹⁸ La tradition *sollerica* montre son hospitalité avec la double porte. La porte extérieure a deux portes, en bois épais et sous une arche en pierre. La porte intérieure est plus claire et vitrée, ce qui facilite la vision à l'intérieur. Très souvent, la porte avait une sonnette, pour avertir de la visite. Le propriétaire montre ses meubles (une grande horloge à boîte, avec un pendule et des poids à l'intérieur, est indispensable). Après la deuxième porte, on accède à une petite pièce où l'on reçoit les visiteurs ; seuls ceux qui sont très proches d'eux et les proches sont allés dans les pièces ultérieures, à l'abri des regards. Si la visite est considérée comme une intrusion, il y a un dicton: «*la porta oberta dona dret a pegar una ullada, pero no a entrar-hi*» (la porte ouverte donne le droit de regarder, mais pas d'entrer) Le matin, la porte extérieure s'ouvre et reste ouverte jusqu'au soir, à moins qu'il n'y ait personne dans la maison. Il ferme la nuit, avec l'arrivée de tous les membres de la famille.

La porte d'accès d'*El Guía* maintient la coutume locale. C'est original, du milieu du siècle dernier.

Après cela, plusieurs travaux ont été effectués pour agrandir et améliorer le bâtiment : installation d'une chaudière qui fonctionnait avec du charbon, des coquilles d'amandes et des noyaux d'olives qui ont permis le chauffage central et en 1970, l'hôtel a été rénové et agrandi à nouveau et la terrasse primitive du restaurant a été couverte afin de gagner de l'espace et de prolonger sa période d'utilisation. Cela leur a permis d'offrir plus de services tels que l'organisation de grands événements sociaux (mariages, baptêmes et fêtes privées). Il y a eu des célébrations allant jusqu'à 200 personnes.¹⁹ En 1976, la cuisine est agrandie.

Au cours de ces années, le restaurant d'*El Guía* est devenu célèbre comme une référence en matière de bonne cuisine, non seulement parmi les habitants mais aussi parmi les étrangers.²⁰ Des chefs tels que les chefs Jaume (*Es Senyor*), Toni (*Collet*), Biel Bernat (*Coc*), Pere Frontera (*Punya!*) et Jaume Ordines ont su maintenir la qualité de cet établissement. La lettre d'*El Guía* a toujours eu une certaine réminiscence française. Parmi les plats les plus populaires de ce restaurant, on trouve le biscuit glacé, les cannellonis, la sole meunière, les artichauts farcis aux épinards ou les plats de riz.²¹



Terrasse de la salle à manger (1967)



Group belge *Les Hirondelles* (1972)



Salle à manger préparée pour une célébration (1982)



Célébration de l'Association philatélique

¹⁹ Malgré la difficulté du Coll (il n'y avait pas de tunnel), beaucoup de gens venaient de l'extérieur pour manger à *El Guía*, des étrangers (surtout des Anglais) et des «gens avec de l'argent» de Palma.

²⁰ J. Rullán, un habitué des lieux, se souvient d'une occasion où, à Palma, il a été témoin d'une dispute entre un monsieur d'un certain âge et un monsieur beaucoup plus jeune qui parlaient de restaurants. L'aîné soutenait que le meilleur qu'il connaissait s'appelait *Cas Pentinador*, et le plus jeune qui ne l'était pas, qu'il était *El Guía*. Ils se sont échauffés et les choses sont devenues dangereuses. Il a demandé à parler et, en solitaire, il a précisé qu'il s'agissait du même restaurant et que l'un était le nom d'origine, l'autre le nom actuel et que les deux noms étaient couramment utilisés.

²¹ Artichauts farcis, cannellonis et biscuit glacé sont au menu depuis 1943.

Son travail a été distingué au fil des ans par des prix tels que le «Couvert d'argent» d'Última Hora et aussi la plaque du Mérite du Tourisme; il a été le premier restaurant des îles Baléares à être mentionné dans le prestigieux Guide Michelin; catalogué comme Établissement Historique par le conseil municipal de Sóller. Ils se distinguaient également par leur service «à l'anglaise» et par le fait que les serveurs étaient habillés dans les règles de l'art. Il n'est donc pas étonnant que l'entreprise se soit développée grâce à l'essor touristique qui a commencé avec le club belge *Les Hirondelles*. Les groupes belges qui sont venus sont devenus si nombreux qu'ils ont dépassé la capacité de l'hôtel. Pour cette raison, le propriétaire a conclu des accords avec les maisons voisines pour louer des chambres et il arrivait parfois que les chambres soient partagées avec d'autres personnes qui n'avaient aucun lien de parenté. Ainsi, les touristes dormaient dans des maisons privées et mangeaient à l'hôtel.



Joan Celià, enfants et employés



El Guía publicité dans l'hebdomadaire Sóller

Fidèle à son rapport à l'art, l'établissement a accueilli de nombreux artistes qui ont séjourné dans la ville dans les années 1950 et 1970, tels que Castellanas, Miret, Conde Dixon et Ventosa.

Lorsque Joan a pris sa retraite, l'entreprise a été poursuivie par ses enfants, Catalina et Bernardí Celià, ainsi que par l'épouse de ce dernier, Rosa M. Arbona. Joan Celià est décédé en 2006 à l'âge de 90 ans.

En 1994, ils ont acheté la maison voisine à Cas Carreter et ont effectué des travaux pour améliorer les services sanitaires dans les chambres.

En 2017, les frères Celià ont pris leur retraite et ont cédé la direction d'*El Guía* à l'entreprise *sollerica* Falguera Inversions, qui, attachée à l'héritage reçu et à la tradition qu'elle représente, a entrepris une réforme et un agrandissement au cours des années suivantes, au cours desquelles elle a incorporé le bâtiment annexe et diverses installations telles que le spa,²² obtenant ainsi la note quatre étoiles²³ de l'établissement.

²² Au fil du temps, la zone qui est aujourd'hui la station thermale a eu des utilisations très différentes: une zone de travail pour le travail de pentinateur et une écurie pour abriter le bétail: les ânes et les chevaux utilisés par Bernardí Celià «El Guía» pour transporter des marchandises vers d'autres villes de l'île y étaient logés.

Plus tard, c'était la dépendance où était stocké le combustible de la chaudière: coquilles d'amandes et noyaux d'olives!

Enfin, comme espace de stockage, des boissons aux chaises et tables pour les célébrations.

Vers 5 heures du matin, les obus ont été déchargés dans la rue et tout le personnel a aidé à les introduire dans l'entrepôt. À l'aide d'une poulie, ils ont démarré la combustion, générant une puissante explosion avec une grande fumée.

L'utilisation des ressources naturelles (concepts que nous connaissons aujourd'hui sous le nom de biomasse, écologie et durabilité) était déjà une réalité à *El Guía* il y a plus de 70 ans!

²³ En 1986, c'était 1* et 2* en 2016

4. AUTRES CURIOSITÉS DE CAS PENTINADOR – EL GUÍA

Détails des agrandissements et rénovations

L'évolution de l'offre hôtelière d'*El Guía* a toujours été conditionnée par deux facteurs : sa solvabilité et les particularités des propriétés de Sóller, dans lesquelles, par exemple, les surfaces dans les plans verticaux ne sont pas toujours identiques.

À l'origine, selon les archives municipales, l'auberge de Ca's Pentinadó comptait 3 chambres.

En 1925, lorsqu'il a été loué par le couple Celià, il comptait 4 chambres : ce sont les actuelles 101, 103, 201 et 203. On ne sait pas quand il est passé de 3 à 4 pièces.

Après la mort de Bernardí, Joan Celià entreprend un grand agrandissement en 1944 : l'hôtel compte désormais 15 chambres (9 doubles, 6 simples), dont 3 au rez-de-chaussée et le reste au 1er étage. Total 28 lits. 2 salles de bains communes à l'étage et 1 WC au rez-de-chaussée. La terrasse (salle à manger) s'agrandit.

La deuxième grande expansion, également réalisée par Joan Celià, a eu lieu en 1976. La terrasse est couverte donnant forme au restaurant actuel et est prolongée avec 6 chambres à l'étage supérieur, 5 doubles avec salle de bain, 1 simple sans salle de bain et 1 salle de bain commune. L'hôtel dispose aujourd'hui de 21 chambres, avec 39 lits. La cuisine est également en pleine croissance.

L'adaptation aux besoins des clients a rendu nécessaire de doter chaque chambre de sa propre salle de bain, c'est pourquoi en 1996, grâce à l'achat d'un bâtiment attenant, l'espace a été reconfiguré, en particulier au-dessus de la réception, et la cour a été agrandie. Cette rénovation réduit la capacité d'accueil à 19 chambres.



Patio sans annexe (2017)

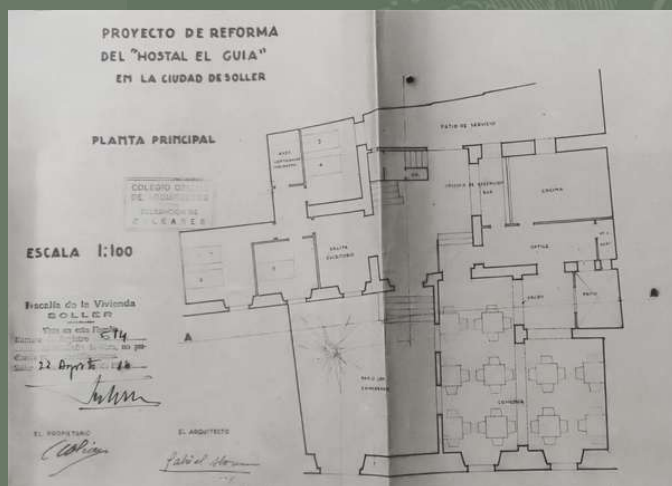


Famille Celià family et familles Rullán-Garnica (2017)

En 2017, les familles Rullan-Garnica (Falguera Inversions), qui louaient l'hôtel, ont reconfiguré les deux salles de bains communes existantes, une par étage. Au 1er étage, la salle de bain de courtoisie (pour les personnes qui sortent) a été allouée au 106ème étage ainsi que pour l'armoire. La salle de bain du 2e étage a été intégrée au 206e, d'où son espace.

Comme toujours, dans toutes ces rénovations et extensions, en plus d'améliorer le confort de la chambre, le respect du caractère majorquin du bâtiment dans sa version *sollerica* et de l'histoire qu'il représente a prévalu.

Enfin, en 2018, le bâtiment adjacent –acheté par la famille Celià en 1994– a été rénové et l'hôtel s'est agrandi avec 5 nouvelles chambres, dont 2 Junior Suite, pour atteindre 24 chambres.



Plan de rénovation du rez-de-chaussée, 1944



Porte avec *roba de llengües*

Tissus majorquins

Le traditionnel *roba de llengües* (vêtements des langues) majorquin est présent dans tous les coins d'El Guía: des rideaux et des coussins de la salle de réception au restaurant *Cas Pentinador*, en passant par les chambres.²⁴

Au début du XIXe siècle, leur utilisation s'est répandue lorsqu'ils ont commencé à être fabriqués en tissu de coton, auparavant c'était de la soie.

Avant les *llengües*, on les appelait *flàmules* (flammes) parce qu'ils ressemblent aux flammes d'un feu de joie.

²⁴ Le nom langues majorquines fait référence à des motifs qui ressemblent à des flammes ou à des langues de feu qui trouvent leur origine dans la technique millénaire de l'*ikat* oriental (*ikat* signifie nouer), une technique dans laquelle le fil est joint et teint avant d'être tissé et le motif (dessin) apparaît au fur et à mesure qu'il est travaillé, identiques des deux côtés. Une technique qui est arrivée en Europe par la route de la soie et s'est retrouvée à Majorque car de nombreux artisans se sont réfugiés sur l'île fuyant la Révolution française. Depuis le XVIIIe siècle, il existe des exemples de langues majorquines, dans la soie, les meubles rembourrés ou comme revêtement mural dans les grandes demeures seigneuriales de Palma. Il ne reste plus que 3 métiers à tisser artisanaux à Majorque, qui peuvent tous être visités sur rendez-vous: Riera à Lloseta, Vicens à Pollença et Bujosa à Santa María del Camí.

À Sóller, il y avait jusqu'à 19 usines textiles, mais aucune ne produisait de tissus. L'apogée textile de Sóller a eu lieu dans les années 40 du siècle dernier, atteignant 3 équipes de 8 heures.

Stores majorquins²⁵

Un store est un élément mécanique qui est placé à l'extérieur d'un balcon ou d'une fenêtre pour réguler le passage de la lumière et contrôler l'intimité. Le terme correct serait volets. L'expression vient du français persian, qui attribue l'origine de cette protection contre le soleil à la Perse au XVIII^e siècle.

Dans le cas du volet majorquin, l'origine est clairement méditerranéenne et beaucoup plus ancienne: une défense contre les vents forts venant de la mer, les pluies intenses à des moments précis, le temps chaud et très souvent l'excès de lumière. Cette solution, en plus de tonifier l'entrée de la lumière, assure une isolation thermique et acoustique, et offre de l'intimité.²⁶

En permettant aux courants d'air d'être créés par la disposition inclinée des pièces, sans laisser passer la lumière, nous gagnons en fraîcheur pendant l'été, en évitant l'utilisation de la climatisation. Les fenêtres étant la partie de la façade qui perd le plus d'énergie, ces volets contribuent donc à l'efficacité énergétique du bâtiment, un élément indispensable dans la lutte contre le changement climatique.



Stores de fenêtre



Stores de terrasse

²⁵ Dans certains endroits, ils sont appelés vénitiens

²⁶ Les ragots racontent que les volets à lamelles inclinées ont été conçus par le roi de France Louis XIV qui les utilisait pour jeter un coup d'œil et espionner les dames de la cour lorsqu'elles se baignaient ! Ils sont constitués d'un cadre composé de quatre lattes ou profilés en bois (ou en aluminium) emboîtés les uns dans les autres. Une série de lattes avec un certain espace entre elles sont fixées au cadre d'un côté à l'autre et l'une après l'autre. Ce type de décoration de fenêtre, en plus de la Méditerranée, est courant en Australie, en Afrique du Sud et dans le sud des États-Unis.

Carrelage dans les chambres

Sur les murs des chambres, il y a des carreaux qui montrent divers motifs tels que les légumes, le travail des champs et des artisans, des représentations des mois et des saisons de l'année.

Encore une fois, nous nous souvenons d'une tradition ancestrale de notre terre.

Ils ont été récupérés par la céramiste *sollerica* Magdalena Frontera,²⁷ à qui nous avons commandé quelques pièces lors de la rénovation et de l'agrandissement de 2017. Malgré le peu de temps qui s'est écoulé depuis, nous ne les gardons pas tous car, malheureusement, certains clients ont décidé d'en prendre quelques-uns «en souvenir».

Frontera applique la technique de la majolique, un terme accepté depuis la Renaissance, à un type de décoration en céramique, qui utilise du plomb et de l'étain pour l'émail et des oxydes pour mettre en valeur la décoration sur la base.



Carrelage de cuisine



Tuile de pâtisserie

²⁷ Magdalena Frontera est connue, entre autres, pour être l'auteur des plaques en céramique dans les rues de Sóller (80 plaques –de 6 carreaux chacune– dans 40 rues), de la restauration des niches de la Via Crucis et des carreaux de la salle Ses Botigues du Museu de Can Prunera.

Il s'agit de carreaux monochromes (bruns ou bleus) en argile cuite et émaillés entre 980°C et 1050°C pendant 6 heures, en laissant refroidir au four pendant 8 heures. La gravure est sculptée à l'aide d'une gouge ou d'un burin dans du buis ou du cerisier.

Sóller entretient une longue relation avec la céramique. Le plus intense est le modernisme, combinant des matériaux très différents (pierre, fer, bois) avec de la céramique, même sur la façade. C'est le cas par exemple de Can Baltasar (Pastor, 32), Can Rebasa (Gran Vía, 27), Ca La Nena (Lluna, 52), Casa Vermella (Alqueria del Comte, 18)

Un autre exemple sont les niches avec le chemin de croix: 14 représentations de la Passion du Christ, entre l'église de Sant Bartomeu et l'ancien couvent de San Francisco, la plupart d'entre elles dans la rue Isabel II, à seulement 50 mètres de l'hôtel. Chaque niche est composée de 9 tuiles représentant des scènes de la Passion, surmontées d'une phrase de méditation. Elles datent de la fin du XVIIIe siècle.

Demandez des informations à la réception des bâtiments les plus emblématiques de la ville moderniste de Sóller avec des céramiques sur la façade et le tracé de la Via Crucis.

Essayez de découvrir quelle est la seule tuile de l'hôtel qui n'est pas basée sur le travail de Magdalena Frontera !

Nuits del Patio

À Sóller, nous sommes tellement habitués à vivre avec la beauté que parfois nous ne l'apprécions pas à sa juste mesure. Il en fut de même pour la cour (*patio*)²⁸

Oui, la cour était une étape obligatoire pour entrer dans le bâtiment –qui laissait déjà entrevoir l'histoire– apportant de la sérénité au voyageur, mais qui restait diaphane: seulement un palmier et les fougères héritées de plusieurs générations précédentes.

À l'origine, c'était un point d'eau et un lieu de repos pour les chevaux, il y a longtemps. Le puits est conservé –bien qu'inutilisé– comme élément principal, ce qui nous permet d'apprécier l'ensemble harmonieux d'une cour sollérienne (le système de roue, de chaîne et de moyeu d'extraction est l'original)



Escalier du patio à la salle à manger (1967)



Cour d'origine

²⁸ Un matin, encore frais, mais sans risque de pluie, quelques convives nous ont demandé de prendre le petit déjeuner sur la terrasse. Un jus d'orange frais –provenant des vergers des propriétaires dans la vallée de Sóller– pressé par eux-mêmes, un pan de *pagès* avec de l'huile d'olive de Sóller et un bon café.

C'était le début et, petit à petit, on lui a donné plus d'utilisations.

C'est le point de rencontre d'expériences spécifiques: le ragoût d'escargots par notre chef, la préparation de la liqueur aux herbes par notre directeur, la dissertation sur les champignons par l'expert mycologue, la présentation d'un millésime spécial par le vigneron de la cave, la samba jazz d'un guitariste exceptionnel...

Et si vous nous rendez visite en été, sans exclure de dîner au Port, avec son agitation et sa vue sur la baie, nous vous conseillons vivement de profiter d'une nuit –au moins– sur notre terrasse. Cadre traditionnel sollérien et cuisine majorquine préparée avec amour et passion. Notre meilleure référence est le public local qui nous rend visite régulièrement.

Essayant de plaire aux habitudes de chacun, nous avons ouvert le restaurant à l'heure d'Europe centrale et nordique... Et nous l'avons étendu pour répondre aux besoins de ceux qui sont «acclimatés» à des horaires plus méditerranéens.

Renseignez-vous à la réception pour connaître l'horaire des activités et des expériences. Partagez avec nous un moment différent!

Fougères (sa falguera)

Les spécimens que nous avons dans la cour de l'hôtel *El Guía* ont été soignés, entretenus et hérités, génération après génération, depuis que l'auberge *Ca's Pentinadó* (le nom original de l'établissement) appartenait à la famille Magraner, en 1905.

On ne connaît pas son âge réel !²⁹



Fougères dans le patio



Logo falguera negra

²⁹ Les fougères sont parmi les plantes les plus anciennes de la Terre, ce sont des fossiles vivants qui ont su s'adapter aux différents changements climatiques et surmonter toutes sortes de catastrophes. Son origine remonte à environ 420 millions d'années, bien avant l'apparition des dinosaures. La quasi-totalité du charbon de bois que nous utilisons est due à l'enfouissement et à la décomposition des immenses forêts de fougères. Ils ont vécu à une époque où la quantité de dioxyde de carbone (CO₂) dans l'atmosphère était très élevée, environ dix fois plus élevée qu'aujourd'hui, et pourtant ils n'ont pas subi de changements majeurs. La fougère est la meilleure plante à placer dans les chambres à coucher car elle produit beaucoup plus d'oxygène que le CO₂ et élimine également les toxines de l'air.

Usages recueillis de la culture populaire (curiosités):

- La fougère, rentrée dans les chaussures, élimine la fatigue et repose les pieds.
- En cas de crampes aux pieds ou aux mollets, couvrez la zone touchée avec une feuille de fougère.
- Remplir un matelas avec des feuilles sèches de fougère mâle est bénéfique pour les rhumatismes et les enfants souffrant d'un retard de croissance.
- Aucun serpent ne se cache jamais sous les branches de la fougère et avec sa fumée les punaises de lit sont éliminées.
- Éliminez les cauchemars, conjurez la foudre et agissez contre les sorts.

Le jardin botanique, à 11 minutes à pied de notre hôtel, propose un large éventail de fougères, indigènes et d'autres pays.

En hommage à cette plante et à sa résilience, nous en avons fait le symbole et le logo de la société de gestion de l'hôtel.

Lustres en verre soufflé (byfat)

Les lampes et les appliques murales de la salle à manger sont des pièces uniques des années 50 de la manufacture artisanale Gordiola (Algaida, Majorque), fondée en 1719. Fait à la main, aucun n'est identique. La finition, avec des pigments ocres, n'a lieu qu'une fois par an, ce qui signifie que toutes les réparations et l'entretien doivent être effectués à ce moment-là.

Admirez sa transparence, ses couleurs, ses formes, ses reflets... bref, un charme typique des autres époques.

Nous avons dû les rénover en 2020 pour permettre différentes intensités lumineuses.³⁰



Plafonnier Gordiola



Applique murale Gordiola

³⁰ Le verre soufflé est un art ancien: les Phéniciens ont apporté le verre aux Baléares en installant leurs premiers fours à verre au II^e siècle av. J.-C. Les artisans locaux créaient des formes ressemblant à des poteries et étaient très prisés par les empereurs romains.

Comme le verre est produit avec du sable et du quartz, le résultat dépend des propriétés géologiques du territoire. La splendeur du verre soufflé se retrouve à Venise aux XVI^e et XVII^e siècles (verre de Murano). Malgré l'interdiction de quitter l'Italie et de diffuser ses techniques, certains maîtres se sont rendus à Majorque et ont reproduit ses procédures.

Il ne reste actuellement que trois usines à Majorque: Gordiola (Algaida), Lafiore (Esporles) et Menestralia (Campanet). Ils peuvent être visités sur rendez-vous.

Processus : Le verre fond à une température supérieure à 1.000 °C pendant au moins 8 heures. Un tube de fer creux (*canya*) est inséré dans le four pour enlever la masse de verre, soufflée à l'autre extrémité et gonflée. Il est façonné par tournage, à l'aide de moules et de pinces à épiler. Tout cela très rapidement car le verre refroidit rapidement et n'est plus malléable. Une fois que la forme souhaitée a été obtenue, il est séparé du tube avec le *tallant*. Ensuite, la pièce est mise dans un autre four, environ 4 heures, pour abaisser la température et éviter les fissures.

Lorsque vous êtes dans notre restaurant, ne cherchez pas les dernières tendances en matière de design ou d'innovation révolutionnaire, admirez simplement le style intemporel du classique et laissez-vous transporter un siècle en arrière.

Les siurells

Il s'agit d'un morceau d'argile (*fang*), moulé avec les doigts, traditionnellement en forme de *pagès* (paysan) ou de *dimoni* (démon), sur un socle, avec un sifflet et ses trous respectifs. On la laisse sécher et, après la cuisson, on lui donne un bain de chaux en immergeant la figurine à travers le sifflet. Il est ensuite peint avec des traits verts, rouges (principalement), bleus et jaunes. Les couleurs étaient la marque de fabrique de l'artisan. Le nom vient du sifflet attaché à l'arrière («*siulen*» = sifflet)

Au départ, c'était un travail de femme : les filles et les épouses de potiers.³¹



Siurells

Les tables

32

Nous avons actuellement des œuvres de plusieurs artistes exposées.

Josep Castellanas i Garrich (1896–1980)³³

Post-impressionniste. Disciple de Santiago Rusiñol, il l'accompagne pour la première fois à Majorque en 1919. En 1940, il s'installe à Deià, et en 1960, il s'installe à Biniaraix.

Il peint principalement des paysages ruraux de montagne et marins. Il aime représenter des perspectives larges et profondes, utiliser des couleurs claires et lumineuses, diviser la composition en de nombreux plans qui définissent le premier, le deuxième et le troisième sujet ou plus, créant des sensations de profondeur, de hauteur et de distance.

³¹ Chaque artisan a une façon personnelle de peindre les siurells, en suivant des directives telles que la distribution de coups de pinceau parallèles, la combinaison de couleurs, les coups de pinceau perpendiculaires ou la combinaison de longs coups de pinceau avec des points d'une autre couleur.

Il existe des similitudes avec les objets archéologiques de Crète, de Chypre, de Sardaigne, de Grèce et d'Égypte.

Un jouet pour les enfants et un instrument pour les bergers, car avec les *siurells* ils contrôlaient leurs troupeaux. Ils ont même pu interpréter des chansons.

Le peintre Joan Miró, dont le grand-père est né à Sóller, était un collectionneur de *siurells*, et l'influence sur sa peinture est claire. Ne manquez pas de visiter la Sala Miró, à la gare, à côté de notre hôtel.

Dans la salle à manger, nous conservons quelques pièces de la famille Celià.

³² Lorsque nous avons décidé quels tableaux devaient être sur nos murs, nous avons décidé qu'ils devaient répondre à trois exigences :

- Qui avait séjourné à *El Guía* et/ou fréquenté *Cas Pentinador*
- Cela représentait des thèmes de Sóller et/ou de la Serra de Tramuntana
- Qu'il s'agissait de peintres au prestige reconnu (ce qui impliquait de laisser de côté les jeunes peintres et rendait l'investissement plus coûteux)

³³ Il a fréquenté l'hôtel et le restaurant et a fait appel aux services professionnels d'*El Guía*. Castellanas exposait régulièrement aux Galerías Mora (Sóller, calle Bauzá, 4 ; aujourd'hui Mobles Mora) et l'inauguration se terminait toujours par un dîner à *El Guía* (en 1946, il y avait 39 convives).

Parfois, l'élément surprenant n'est pas dans les formes, mais dans la couleur.

Le dessin est très présent dans ses œuvres, même s'il n'est pas toujours basé sur une ligne définie et claire. Il associe souvent le dessin à la peinture et aux jeux d'ombre et de lumière.

Dans le hall d'entrée: «Sa Foradada», saillie entre Valldemossa et Deià. Les notes de couleur citrouille claire indiquent le début du coucher du soleil. Il pourrait s'agir du Morro de sa Vaca (Sa Calobra), mais le reflet dans l'eau du trou dans la roche définit le motif.

Dans le restaurant «Sóller», les effets de la lumière se marient avec le caractère spectaculaire de l'ensemble, la force de la couleur et la vigueur de la nature.

Bernardí Celià Colom (1921–1985)³⁴

Disciple de Josep Ventosa, il s'est spécialisé dans les paysages de la Serra de Tramuntana, recevant reconnaissance et récompenses. Follement post-impressionniste, il exprime sa force intérieure dans la richesse de la couleur et de la lumière. Dans sa dernière étape, l'utilisation de taches et de masses de couleur l'amène à frôler l'abstraction.

Au restaurant: «Olivo» (1978) appartient à sa dernière période, facilement reconnaissable aux traits épais et au maniement de la palette.

Dans le restaurant: «Barca» (1967) en plus de ses coups de pinceau vigoureux, on peut apprécier des positions postmodernistes d'exaltation de la lumière.



Josep Castellanas "Sa Foradada"



Bernardino Celià "Olivo"

³⁴ Sollerí, cousin de Bernardí Celià Pons «El Guí», avait l'atelier sur la Plaça de Antoni Maura voisine et était un habitué du Cas Pentinador. Il a également exposé à Galerías Mora (une référence à Sóller).

Oranges

Bien qu'elle ait de nombreuses références dans les livres de voyageurs et de vulgarisateurs,³⁵ ainsi que dans la littérature,³⁶ Sóller n'a été identifiée comme la «Vallée des orangers» qu'en 1912 avec la publication du livre de Santiago Rusiñol³⁷ «L'île du calme».

En 2200 av. J.-C., les premières références écrites aux oranges se trouvent dans un document dédié à l'empereur de Chine. L'oranger amer a été introduit par les Arabes au 10ème siècle. Mais ce n'est qu'à la fin du XVIe siècle que les chroniques majorquines mentionnent la culture de l'oranger doux sur l'île,³⁸ devenant la source de richesse et le pilier économique de Sóller (en raison de son orographie particulière qui protège du vent, le climat idéal, l'humidité et l'eau abondante des torrents et des ruisseaux donnent naissance à une terre fertile, presque un verger) ainsi que les oliviers et l'importance commerciale de son port. L'exemption de la dîme³⁹ des arbres fruitiers a également aidé. À la suite de cette vente internationale, de nombreux solliers ont «fait les Amériques» et d'autres ont choisi la France pour ouvrir des établissements. Des années plus tard, les descendants de ces émigrants sont revenus et, fièrement, ont étalé leur fortune dans des bâtiments majestueux.

Ce n'était pas que de la joie: en 1865, une peste a dévasté les orangeries de Sóller, obligeant de nombreux agriculteurs à abandonner leurs vergers et à émigrer, dans ce cas pour différentes raisons.

Diverses variétés sont cultivées à Sóller, principalement le peret, le canoneta, le navel (également appelé Californie) et le navel late... chacun avec des contrastes de saveur appréciables et des temps de maturation différents.⁴⁰



³⁵ Georges Sand (1842), l'archiduc Louis Salvator d'Autriche (1869-1891), Monseigneur Rullán i Mir (1875), le baron de Davillier et Gustav Doré (1875), ...

³⁶ Alexandre Dumas, dans le livre «Le Comte de Monte-Cristo», décrit un banquet avec la meilleure sélection de fruits, mettant en valeur «les oranges des îles Baléares»

³⁷ Peintre impressionniste catalan, essayiste, romancier et voyageur (1861-1931)

³⁸ Il est arrivé en Espagne en provenance d'Inde via la route de la soie au 15ème siècle

³⁹ L'impôt, une partie de la récolte, qui devait être payée au roi

⁴⁰ Les oranges que nous proposons au petit-déjeuner proviennent (jusqu'à épuisement de la production) des vergers des propriétaires. Ils sont pour la plupart de la variété «navel».

Au printemps (la date varie), la Fira de la Taronja a lieu à Sóller et notre restaurant Ca's Pentinadó propose un menu spécial avec des plats cuisinés à l'orange.

L'olive – l'huile

Les Phéniciens et les Grecs ont introduit l'olivier dans la péninsule ibérique et de là, il a atteint Majorque, bien que l'olivier sauvage produit par la variété majorquine soit déjà présent. Il existe des preuves qu'au XIII^e siècle, Majorque exportait du pétrole vers l'Afrique du Nord, ainsi que d'autres produits agricoles, mettant en évidence le port de Sóller.

Au XVI^e siècle, grâce à une amélioration significative de la culture et de la production d'huile, il s'est consolidé comme la principale source de richesse de nombreux domaines de Majorque, dont beaucoup possédaient leurs propres moulins à huile, ce qui a conduit à une expansion de l'olivier, en particulier dans la Serra de Tramuntana.

Il est à noter qu'au XVI^e siècle, les dîmes (parts de la récolte) d'huile payées au roi représentaient 10% du total, chiffre seulement dépassé par le blé et l'orge. Au cours des XVII^e, XVIII^e et XIX^e siècles, l'huile majorquine a joué un rôle clé dans l'économie de l'île, à la fois comme ingrédient de base dans l'alimentation des habitants et comme produit d'échange et d'exportation.⁴¹

La culture s'effectue principalement sur des terrasses (*marjades*), petites parcelles plates dans les montagnes avec des murs de soutènement construits à la main avec de la pierre sèche, orientés plein sud,⁴² où le seul apport d'eau est la pluie. Et il est complété par des moutons pour éliminer les pousses et les mauvaises herbes, ainsi que pour fournir un engrais organique.

Les trois variétés d'olives autorisées pour la production d'huile d'olive de Majorque sont: Mallorcan (douceur, douceur et un soupçon d'amande mûre), arbequina (arôme de fruits verts) et picual (épicé et amer)⁴³

La municipalité de Sóller comptait 36 moulins à huile, dont 7 se trouvaient dans la ville.⁴⁴



Olive Can Det

⁴¹ Jusqu'à la première moitié du 19^e siècle, l'huile d'olive représentait entre 65% et 80% des exportations de Majorque mesurées en unités monétaires.

⁴² Pour profiter des pistes, profitez d'un ensoleillement maximal et évitez les vents froids du nord.

⁴³ Notre huile provient de la Cooperativa de Sant Bartomeu (Sóller) et possède les trois variétés. La plupart des olives que nous proposons sont picual.
En automne, pour célébrer les vendanges, notre restaurant Cas Pentinador propose un menu spécial avec des plats cuisinés avec des olives.

⁴⁴ Actuellement, seul Ca'n Det (Ozonas, 8) –et la Cooperativa– reste actif depuis 1525 et après 17 générations. Admet les visites.
Renseignez-vous à la réception pour savoir où se trouvaient les tafonas

A black and white photograph of a wooden sign mounted on a wall. The sign is rectangular with a decorative border of leaves and flowers. It is attached to a wall by a metal bracket. The text on the sign is in a bold, serif font.

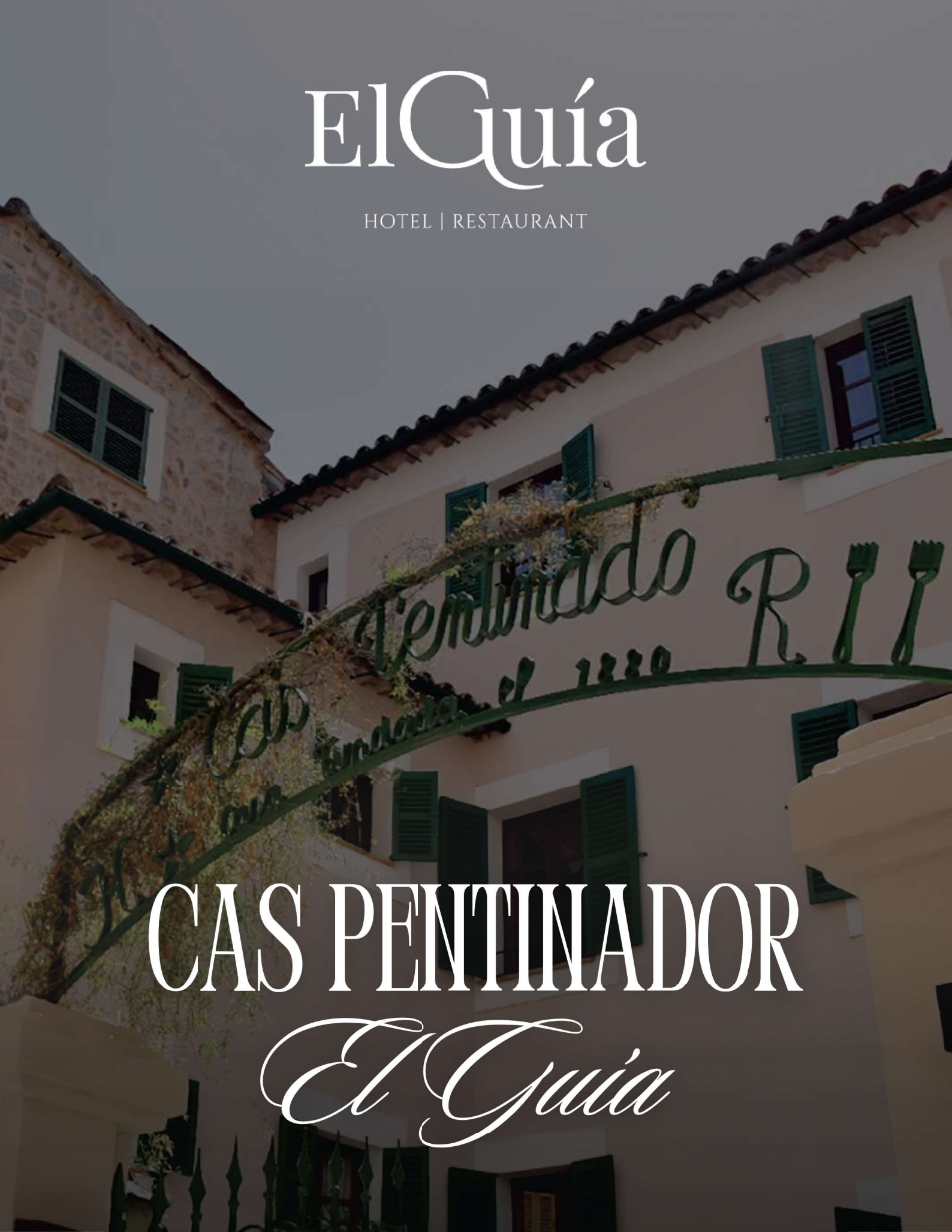
**HOTEL
RESTAURANT
EL GUIA**

5. SOURCES DOCUMENTAIRES ET GRAPHIQUES

- Amengual, Vicenç: *Claude Dervenn: à mi-chemin entre les livres de voyage et les guides de voyage*
- Association hôtelière de Sóller
- Bauzà, Josep: *Le panorama artistique de Sóller à travers les galeries d'art*
- Cardell, Lluís et Jordà, Xisco: *La cuisine des Baléares et son histoire. L'influence de Sóller*
- Celià, Bartomeu Joan et Celià, Laura: *La lignée Celià: de leur arrivée à Majorque à leur établissement à Sóller*
- Ferrà, Miquel: *Sóller Images d'hier*
- García, Lluís et Constantino, Carolina: *L'exploration mycologique de la vallée de Soller par le naturaliste Léon Louis Rolland (1903-1904)*
- L'hôtel de ville de Sóller
- Llompart, María del Mar: *La Via Crucis des tuiles de Sóller et Fornalutx*
- Mora, Aina et Deyà, Jaume: *Voyageurs du début du XXe siècle à Sóller et Fornalutx (1900-1920)*
- Morell, Josep A.: *El Guia, une institution*
- Pérez, Plàcid: *Guide de Sóller*
- Pérez, Plàcid: *L'introduction de l'entretoise dans la ville majorquine de Sóller : impact et conséquences (1847-1914)*
- Pérez, Plàcid: *Sóller. façades et details*
- Pons, Miquel: *Expériences du peintre Francisco Bernareggi. Sóller et Biniaraix reliés à Sa Calobra*
- Quetglas Cifré, Antoni: *Histoire de Sóller (3 volumes)*
- Quetglas Cifré, Antoni et Pérez, Plàcid: *La production de tissus à Sóller. De l'industrie manufacturière à l'industrie mécanique (XIVe-XXe siècle)*
- Quetglas Cifré, Antoni et Puig, Guillem: *Établissements historiques de Sóller*
- Rullan Vallcaneras, Joan F.: *Sóller, images d'un village I*
- Setmanari Sóller
- Vives, Antoni: *La première promotion touristique à Sóller. les visions des voyageurs du XIXe siècle*

SOURCES ORALES

- Catalina 'Cati' Celià
- Elena Costa
- Magdalena Frontera
- Nani Mora & Aina Mora
- Toni 'Grech' Oliver
- Joan Ribas
- Joan F. Rullan Vallcaneras

The background image shows the exterior of a building, likely the Cas Pentinador hotel. It features a light-colored facade with several windows, some of which have green shutters. A prominent archway structure is covered in climbing vines and bears the name 'Pentinador' in a stylized script. Below the name, the year '1880' is visible. To the right of the archway, there are two green fork-shaped decorative elements. The overall scene is captured in a slightly desaturated, artistic style.

El Guía

HOTEL | RESTAURANT

CAS PENTINADOR

El Guía